

郑州市二七区食品药品监督管理局文件

二七食药监〔2018〕59号

关于印发《城市精细化管理“小餐饮店、小食品店”治理三年行动实施方案》的通知

局机关相关科室、各食药监管所：

现将《城市精细化管理“小餐饮店、小食品店”治理三年行动实施方案》印发给你们，请认真贯彻执行。



城市精细化管理“小餐饮店、小食品店”治理三年行动实施方案

为全面提升我区城市精细化管理水平，进一步打造安全、整洁、有序、文明的城市环境，根据市、区工作安排，特制定我区城市精细化管理“小餐饮店、小食品店”（以下简称“两小”）治理工作实施方案。

一、加强组织领导

成立“两小”治理工作领导小组：

组 长 侯俊雷 区食药监局局长

副组长 区食药监局班子成员

成 员 各相关科室科长，各食药监管所负责人。

领导小组办公室设在局食品经营科，科长吕运叶担任办公室主任。办公室主要负责制定“两小”治理标准，指导开展“两小”治理工作，汇总上报“两小”治理工作开展情况。

二、明确主要任务

- 1、按照市、区统一部署，组织实施“两小”治理。
- 2、总结推广经验，发现和分析专项治理工作存在的问题和原因，并及时督促整改。
- 3、及时向市、区反映情况，提出意见和建议。
- 4、定期通报检查、督导情况，严格奖惩。

三、加大督导力度

结合我局实际，成立8个“两小”治理督导组，明确治理工作任务、治理标准（附件1、2），制作现场督查评分表（附件3、4），定期汇总督查结果（附件5），报领导小组办公室。

四、几项工作要求

1、认真履行职责。各食药监管所要结合当前我区实施的“路长制”，按照治理标准责任到人，发现问题，及时督促指导；领导小组办公室要按照职责要求开展工作，积极主动督促和帮助各食药所开展“两小”治理工作；各食药监所要切实做好“小餐饮店、小食品店”的整治。

2、落实“两个结合”。一是与河医片区“住改商”综合整治工作相结合，配合办事处等单位做好片区“住改商”“两小”店综合整治；二是与“透明厨房”建设工作相结合，组织尚未进行“透明厨房”建设的“两小”餐饮服务提供者通过视频技术、透明展示、厨房开放日活动、阳光公示中的一种或几种形式进行“透明厨房”建设，提高社会餐饮食品质量安全消费信心指数。

3、严格检查把关。各督导组要按照分包的责任区域分别督导（附件6），坚持高标准、严要求，确保所督导单位把各项任务落到实处。

4、注意工作方法。要善于抓重点，充分发挥示范街典型示范作用，发现和推广好经验、好做法，以点带面，推动治理工作扎实有效开展。

5、落实责任追究。本次我区涉及“两小”单位数量众多，各食药所要每家单位建立工作台账（附件7），并将治理目标任务具体落实到人，对完成任务好、责任心强的予以表扬，对推进工作不力、责任心差的予以批评。

附件：附件1 二七区精细化管理“小餐饮店”治理标准

附件2 二七区精细化管理“小食品店”治理标准

附件3 “小餐饮店”治理现场督查评分表

附件4 “小食品店”治理现场督查评分表

附件5 小餐饮店、小食品店治理进度汇总表

附件6 二七区督导“两小”治理区域一览表

附件7 小餐饮店、小食品店问题治理台账

附件 1:

二七区精细化管理“小餐饮店”治理标准

一、持有食品经营许可证（餐饮服务许可证）等经营证照；有卫生管理制度并张贴上墙；从业人员持有效健康证；定期开展食品安全知识培训。

二、有餐具洗消间（区）；消毒设施和餐具保洁柜能满足使用；消毒过程操作规范、记录完整；采用化学消毒要有 3 个水池并有标记。

三、配有垃圾桶、泔水桶，且必须加盖；垃圾箱密闭无破损；内外环境整洁；生活垃圾日产日清；室内物品摆放整洁有序，隔墙离地；操作间、凉菜间密闭。

四、无变质、伪劣、过期食品；制作、盛放食品用具、容器等有标示，生熟分离；凉菜等直接入口食品有防蝇防尘设施。

五、排风设施完善，空气清新。

六、室内醒目处张贴禁止吸烟警语、文明餐桌宣传标识。

七、室内防鼠、防蝇、防蚊设施齐全，无破损。

附件 2:

二七区精细化管理“小食品店”治理标准

一、持有效食品经营许可证等营业执照，有食品安全管理制度，有专（兼）职食品安全管理人员，从事散装食品接触人员持健康证明，定期开展食品安全知识培训。

二、店内外环境整洁，生活垃圾日产日清，店内物品摆放整洁有序，隔墙离地。

三、无变质、伪劣、过期食品，生熟分开。

四、采购食品查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

五、店内醒目张贴禁止吸烟标识，无烟灰缸、烟头。

六、店内防鼠、防蝇、防尘措施齐全，无破损。

七、盛放食品用具、容器有标识。

附件 3:

“小餐饮店”治理现场督查评分表

办事处: 店名: 经营项目: 地址:

扣分项目 (满分 25 分, 扣完为止)	分值
1. ①未持证经营; ②卫生管理制度不健全; ③无专(兼)职卫生管理人员; 证件未张贴上墙、未张贴在醒目位置(各-1分)。(4分)	
2. 从业人员无有效的健康证明和食品安全知识培训记录(-1分)	
3. 经营场所内外环境①不整洁; ②有暴露垃圾(各-1分)。(2分)	
4. ①无消毒设施; ②无上下水(各-1分)。(2分)	
5. ①无采用化学消毒的 3 个水池; ②消毒柜、消毒剂无省级卫生行政部门发放的有效卫生许可证(各-1分)。(2分)	
6. 消毒过程①操作不规范; ②记录不完整(各-1分)。(2分)	
7. 各项卫生设施(防蝇、防鼠、清洗、消毒、保洁、通风、照明和排水)①不齐全; ②不能正常使用(各-1分)。(2分)	
8. ①内外环境卫生不整洁; ②垃圾未密闭存放; ③垃圾未及时清运(各-1分)。(3分)	
9. ①制作、盛放食品用具、容器无标示; ②存在生、熟食品混放现象(各-1分)。(2分)	
10. ①凉菜制作、蛋糕裱花, 无专间, 未设二次更衣; ②设置不符合要求(无流动水洗手消毒设施和独立空调)(各-1分)。(2分)	
11. 无能够阻挡蝇类进入室内或接触食物的设施, 如纱门、纱窗、风幕机、门窗、纱罩(-1分)	
12. 无防鼠设施, 如篦子、地漏、门框底部包铁皮、管线孔洞和排风扇金属罩(-1分)	
13. 室内公共场所工作场所未设禁止吸烟警语和文明餐桌标识(-1分)	
小计	

附件 4:

“小食品店”治理现场督查评分表

区划: 店名: 经营项目: 地址:

	扣分项目	分值
小食品店 (满分 25 分, 扣完为止)	1、①未持证经营, ②食品安全制度不健全, ③无专(兼)职食品安全管理人员, ④证件未张贴上墙、未张贴在醒目位置(各-2分)。(8分)	
	2、采购食品未查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。(-4分)	
	3、经营场所内外环境卫生①不整洁, 未隔墙离地, ②垃圾未密闭存放, ③未及时清运(各-1分)。(3分)	
	4、盛放食品用具、容器, ①无标识, ②存在生、熟食品混放现象(各-2分)。(4分)	
	5、①无无能够阻挡蝇类进入室内或接触食物的设施, 如纱门、纱窗、风幕机、门窗、纱罩。②无防尘、防鼠设施(各-1分)(2分)	
	6、销售直接入口食品的经营人员无有效的健康证明和食品安全知识培训。(-3分)	
	7、室内公共场所和工作场所未设置禁止吸烟警语和标识。(-1分)	
	小计	

附件 6:

二七区督导“两小”治理区域一览表

组长	督导区域
侯俊雷	解放路、铭功路
马本义	德化街、一马路
熊金玉	大学路、蜜蜂张
成 辉	马寨镇、樱桃沟管委会
陈向林	五里堡、京广路 侯寨、金水源
张 翼	长江路、嵩山路
李华杰	福华街、人和路
段智勇	建中街、淮河路

附件 7:

小餐饮店、小食品店问题治理台账

店名:

地址:

负责人:

问题类别	问题情况	问题总数	已整改数	未整改数	备注
管理制度					
环卫设施					
环境卫生					
食品卫生					
消毒保洁					
安全教育					
病媒防制					